

MANDAZI



Ndazi

– Mehrzahl: Mandazi

Mandazi sind eine beliebte tansanische Spezialität. Gerne werden sie zu Tee oder Kaffee gereicht.

Zutaten: 500 g Mehl
40 g Zucker
60 g Butter
1/4 l Milch
1 Ei
1 Päck. Hefe
1 Prise Salz

Öl zum Ausbacken

Zubereitung: Hefeteig zubereiten

1. Trockene Zutaten mit Hefe verrühren.
2. Milch und verrührtes Ei zu den trockenen Zutaten geben.
3. Zerlassene Butter unterheben.
4. Den Teig gut kneten und an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Teig etwa 1 cm dick ausrollen und in rautenförmige Stücke schneiden.
6. In heißes Ölbad geben und goldgelb frittieren.
7. Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.
8. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen oder in Zimt-Zucker wälzen.

Variante:

3 bis 4 Eier

1/2 l Milch

100 g Zucker

400 g Maismehl

2 TL Backpulver

150 g Kokosflocken



Eier und Milch verrühren, Maismehl, Backpulver und Kokosflocken zugeben. Mit einem Esslöffel ausschneiden und in heißem Fett backen.